

OFERTA EDUCATIVA

FAMILIA PROFESIONAL de ELECTRICIDAD/ELECTRÓNICA:

- Técnico en INSTALACIONES de TELECOMUNICACIONES.
- Técnico Superior en SISTEMAS de TELECOMUNICACIONES e INFORMÁTICOS.



FAMILIA PROFESIONAL de QUÍMICA:

- Técnico en PLANTA QUÍMICA.
- Técnico Superior en LABORATORIO de ANÁLISIS y CONTROL de CALIDAD. (Pres. y DUAL)
- Técnico Superior en QUÍMICA INDUSTRIAL. (Pres. y DUAL)



FAMILIA PROFESIONAL en EDIFICACIÓN y OBRA CIVIL:

- Téc. Sup. en PROYECTOS en EDIFICACIÓN. (Pres. y DUAL)



FAMILIA PROFESIONAL de MANTENIMIENTO E INSTALACIONES:

- Técnico Superior en MECATRÓNICA INDUSTRIAL.
- Técnico Superior en PREVENCIÓN de RIESGOS PROFESIONALES. (DUAL)



FAMILIA PROFESIONAL de ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN de EMPRESAS:

- Técnico en GESTIÓN ADMINISTRATIVA.
- Técnico Superior en ADMINISTRACIÓN y FINANZAS.



FAMILIA PROFESIONAL de INDUSTRIA ALIMENTARIA:

- Técnico Superior en PROCESOS Y CALIDAD en la INDUSTRIA ALIMENTARIA. (DUAL)
- Técnico en ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (DUAL)



FAMILIA PROFESIONAL de COMERCIO Y MARKETING:

- Técnico Superior en TRANSPORTE Y LOGÍSTICA. (DUAL)
- Técnico Superior en COMERCIO INTERNACIONAL



CURSOS ESPECIALIZACIÓN

DIGITALIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO INDUSTRIAL

MODELADO DE LA INFORMACIÓN EN LA CONSTRUCCIÓN (BIM)

OTROS PROYECTOS



BOLSA DE EMPLEO



Aula de EMPRENDIMIENTO

Aula de TECNOLOGÍA APLICADA (ATECA)

Aula BILINGÜE

CPIFP PROFESOR JOSÉ LUIS GRAIÑO

Ctra. La Rábida s/n
(Campus Universitario de la Rábida)
21819 Palos de la Frontera (Huelva)
Tfno: 959 656 127
www.profesorjoseluisgraiño.es



CPIFP Profesor JOSÉ LUIS GRAIÑO



Educación
y Deporte

Centro Público
Integrado de Formación Profesional



Ciclo Formativo Grado Medio en

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

DUAL

¿Qué es la FP DUAL?

Es una enseñanza reglada que pretende el desarrollo de las acciones formativas orientadas a la obtención de un Título de Formación Profesional, mediante la coparticipación del Centro Educativo y las Empresas.

El CPIFP Profesor José Luis Graiño apuesta firmemente por este modelo de enseñanza, obteniendo unos resultados muy positivos para el alumnado y su futuro con la incorporación en el mercado laboral.

OBJETIVOS de la FP DUAL

1. Mejorar la formación del alumno/a, gracias al mayor contacto con el entorno laboral.
2. Posibilitar una mayor inserción laboral del alumnado, una vez finalizado su periodo formativo.
3. Adecuar la FP a las necesidades reales del mercado laboral.
4. Incrementar la vinculación y la corresponsabilidad del tejido empresarial con la formación del alumnado de FP.
5. Potenciar la relación del profesorado de FP con las empresas y centros de trabajo del sector.

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar productos alimentarios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

TRABAJO A DESEMPEÑAR

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Elaborador / elaboradora de productos alimentarios.
- Operador / operadora de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimentarios.
- Operador / operadora y controlador / controladora de líneas de envasado y embalaje.
- Recepcionista y almacenera / almacenero.
- Acopiador / acopiadora de materias primas y materiales a las líneas de producción.
- Dosificador / dosificadora.
- Supervisor / supervisora de línea.

MÓDULOS DEL CICLO

Módulos Profesionales PRIMER CURSO:

Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Materias primas en la industria alimentaria.

Operaciones de acondicionamiento de materias primas.

Tratamientos de transformación y conservación.

Formación y orientación laboral.

Módulos Profesionales SEGUNDO CURSO:

Procesado de productos alimenticios.

Principios de mantenimiento electromecánico.

Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.

Venta y comercialización de productos alimenticios.

Empresa e iniciativa emprendedora.

Horas de libre configuración.

Formación en centros de trabajo.